



Zur Verstärkung unseres Teams in **6020 Innsbruck** suchen wir ab sofort

KOCH (M/W/X) | 6020 INNSBRUCK | 8-40 WSTD

5 TAGE WOCHEN VON MO-SO | AB SOFORT

JOB FACTS

Bereich: Koch:Köchin | **Ort:** 6020 Innsbruck

Anstellungsart: Vollzeit oder Teilzeit | **Beginn:** ab sofort

- DAS VERTRAUEN WIR DIR AN

- **Zubereitung abwechslungsreicher Speisen** in der **warmen und kalten Küche** – sowohl im **à la carte Restaurant** als auch im **Selbstbedienungsbereich**
- **Aktive Mitarbeit** bei allen **Vor- und Nachbereitungen** – denn auf jedes Detail kommt es an
- **Freundliche und kompetente Speisenausgabe** im **Free-Flow-Bereich** – Du bist das **Gesicht unserer Küche**
- Verantwortung für die **Einhaltung unserer Qualitätsstandards** und aller **HACCP-Richtlinien**
- **Kreative Mitgestaltung** bei **Menüs, saisonalen Aktionen** und **kulinarischen Workshops**
- Unterstützung bei **Inventuren** sowie bei der **Warenbestellung und -verwaltung**

- DAS MACHT DICH AUS

- **Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin**, damit Du über das fachliche Know-how verfügst, um unsere Gäste auf hohem Niveau zu begeistern
- **Mehrjährige Berufserfahrung**, idealerweise in der **Großküche** oder im **Catering**, damit Du in einem lebendigen Küchenumfeld schnell mitarbeiten und Verantwortung übernehmen kannst
- **Lust auf Neues, Liebe zum Detail** und ein **Händchen für gutes Essen**, damit Du mit Kreativität und Sorgfalt zur Qualität und Weiterentwicklung unseres Angebots beiträgst
- **Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise** sowie ausgeprägter **Teamgeist**, damit Du Aufgaben eigenverantwortlich meisterst und dabei harmonisch im Team arbeitest
- **Sehr gute Deutschkenntnisse** in Wort und Schrift, damit Kommunikation im Team, mit Gästen und bei Dokumentationen reibungslos funktioniert
- **Gepflegtes und freundliches Auftreten** sowie hohe **Zuverlässigkeit**, damit Du unser Unternehmen professionell nach außen vertrittst und wir uns auf Dich verlassen können

- DAS KANNST DU VON UNS ERWARTEN

- Langfristiger Job in **Tirol**: Krisensicherer Arbeitsplatz mit Perspektive in einem internationalen Großkonzern mit Standort Tirol - inmitten der Alpen und voller Möglichkeiten
- **Work-Life-Balance, die überzeugt**: Flexible Arbeitseinteilung an 5 Tagen von Montag bis Sonntag zwischen 08:00 Uhr bis 19:00 Uhr (Die genaue Einteilung erfolgt nach Deinen Möglichkeiten)
- **Gratis Verpflegung**: Täglich frisch gekochte, ausgewogene Mahlzeiten für unsere Mitarbeiter:innen – kostenlos für Dich!
- **Teamwork auf Augenhöhe**: Ein wertschätzendes Arbeitsklima, in dem Du als Mensch zählst – bei uns gehören echter Zusammenhalt und Teamgeist zum Alltag.
- **Gezielte Weiterentwicklung**: Individuelle Weiterbildungsangebote und regelmäßige Mitarbeitergespräche, um Deine persönlichen Ziele zu erreichen.
- **Faire, pünktliche und transparente Bezahlung**: Je nach Qualifikation und Erfahrung Bereitschaft zur Überzahlung.



Der Mindestlohn für diese Stelle beträgt monatlich brutto € 2.165,- auf Basis der Vollzeitbeschäftigung im Kollektivvertrag Gastgewerbe. Für diese Position bieten wir jedoch einen monatlichen Bruttolohn von € 2.500,-.

Informationen zum Bewerbungsprozess



"Starte durch – als Koch (m/w/d) am Flughafen Innsbruck! Du liebst es, Gästen mit frischen, kreativen Gerichten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern? Du arbeitest gerne im Team, behältst auch in turbulenten Momenten den Überblick und suchst nach einer spannenden Herausforderung in einem internationalen Umfeld? Dann werde Teil unseres engagierten Küchenteams am Flughafen Innsbruck und bring deinen kulinarischen Geschmack dorthin, wo die Welt zusammenkommt! Deine Regionalleitung Robin freut sich auf dich!"

Für Rückfragen steht dir Frau Katrin FRÜHWIRTH unter
+43 (0) 676 884 88 307 gerne zur Verfügung.

Als Marktführer im Bereich Catering sind wir unseren Mitarbeitenden, Gästen, unserer Umwelt und den nächsten Generationen verpflichtet. Unser sinnvolles Handeln verändert das Wohlbefinden von Menschen positiv. Wir legen besonderen Wert auf Geschmack, Frische, Achtsamkeit und Nachhaltigkeit; denn HIER IS(ST) MAN RICHTIG! Gemeinsam mit unseren 1.300 Mitarbeitenden sorgt **Eurest Österreich** für abwechslungsreiche Verpflegung in über 100 Unternehmen und Institutionen. Unser Anspruch an Frische, Qualität und Geschmack setzt regelmäßig neue Standards in der Gemeinschaftsgastronomie. Unter der Marke **foodaffairs** bieten wir exklusives Veranstaltungscatering auf höchstem Niveau. Für kleine und mittelständische Unternehmen ermöglichen wir mit unserer Marke **leonardi** eine abwechslungsreiche und hochwertige Verpflegungslösung. Zusätzlich ergänzt **Die Menü Manufaktur** als Teil unserer Konzernstruktur das Portfolio als Verpflegungsspezialist für Kinder durch ihre Marke **GOLDMENÜ** in den Systemen Cook & Freeze, Cook & Chill sowie Cook & Serve. So decken wir ein breites Spektrum an individuellen Verpflegungsbedürfnissen ab. Unser vielfältiges Angebot wird durch zahlreiche Facility-Management-Dienstleistungen von **Eurest Services** erweitert. Als Teil der weltweit führenden **Compass Group PLC** verbinden wir internationale Expertise mit kreativen Lösungen für den österreichischen Markt. Dabei stehen Vielfalt und Chancengleichheit im Zentrum unserer Unternehmenskultur. Wir heißen alle Menschen willkommen – unabhängig von ihrer Herkunft, Nationalität, Religion, Behinderung, ihrem Alter, Familienstand, Partnerschaftsstatus, ihrer sexuellen Orientierung oder ihrem Geschlecht. Unsere jüngste Mitarbeiter:innen-Umfrage bestätigt diesen Ansatz: Mit einem Inclusion Index von rund 4 von 5 Punkten und einer Zustimmungsrate von 79 % erleben unsere Mitarbeitenden täglich, dass Vielfalt bei uns geschätzt wird.

Sie haben Fragen zur beruflichen Anerkennung, Erwerbstätigkeit, Nostrifizierung oder dem Visum? Wir unterstützen Sie gerne dabei!

JOB TEILEN



Bewerber:innen, die sich für diese Stelle beworben haben, interessieren sich auch für **diese Stellen**.

eurest.at

compass-group.com

karriere.eurest.at
